

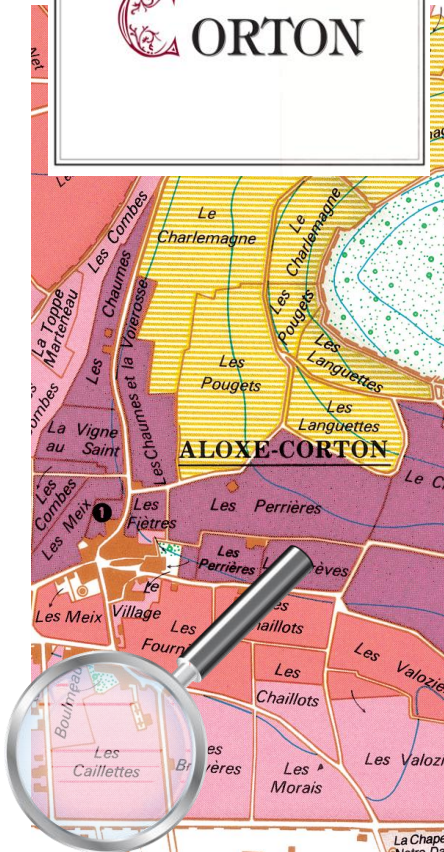
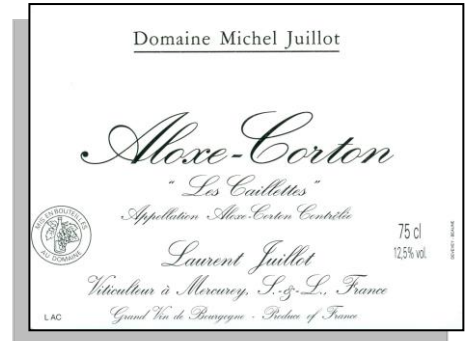


Domaine Michel Juillot

ALOXE CORTON LES CAILLETES

VIGNOBLE

Couleur : Rouge
Cépage : Pinot Noir
Date de plantation : 1972
Terroir : argilo-calcaire
Exposition : Sud Est
Altitude : 232 mètres
Production annuelle : 2 100 bouteilles



VINIFICATION

Vendanges manuelles - Sélection des raisins sur une table de tri
Éraflage 100% - Cuve ouverte - Cuvaion 16 jours.
Contrôle des températures - Levures naturelles
Peu interventionniste car avec une telle concentration la structure vient naturellement et permet toute l'expression du terroir.
Pressoir vertical.

ÉLEVAGE

18 mois en fût de chêne - 25% de fûts neufs
Fermentation malolactique totale

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Allen Meadows : «Une note légèrement boisé en arrière-plan qui laisse place aux arômes de fruits rouges et noirs et à un arôme subtil de terre. Les saveurs riches, rondes et délicieuses se ressentent sur la finale riche, dense et modérément austère. C'est un village qui aura besoin de 2 ou 4 ans en cave pour s'épanouir et être apprécié à son juste titre.»

ACCORD METS ET VINS

Dinde farcie aux marrons.
Température de service : 16°C - Potentiel de garde : 6 - 8 ans

RECOMPENSES ET NOTES DE PRESSE

Schweizerische Weinzeitung Octobre 2012 : «Beau bouquet doux, fin, léger, de fruits rouges et de framboises. Léger, équilibré, le palais légèrement amer des fruits doux, tanins fins, la structure soyeuse.»
(Millésime 2009)

Allen Meadows : 89/2014+ (Millésime 2009)
86/2014+ (Millésime 2011)
88/2018+ (Millésime 2012)

Téléphone : 03.85.989.989 - Fax : 03.85.989.988

Site Internet : www.domaine-michel-juillot.fr - Email : infos@domaine-michel-juillot.fr